



Nid de Pâques en Saint-Honoré chocolat-passion

Crème pâtissière chocolat (pour 12 personnes)

- 500 g de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 40 g de poudre à crème/maïzena
- 200 g de chocolat au lait

Préparation :

- 1/ Mélangez vos jaunes d'œuf, le sucre, la poudre à crème (ou maïzena) et 50 g de lait froid.
- 2/ Portez vos 450 g de lait restant à ébullition et versez sur le premier appareil en mélangeant.
- 3/ Reportez le tout à ébullition et versez sur les 200 g de chocolat au lait en mélangeant.
- 4/ Mettez au froid.

Geléé mangue-passion (pour 12 personnes)

- 200 g de purée de mangue
- 200 g de jus de passion
- 100 g de sucre
- 12 g de pectine
- 8 g de jus de citron

Préparation :

- 5/ Mélangez le sucre et la pectine à froid.
- 6/ Portez les deux purées de fruit et le mélange sucre-pectine à ébullition.
- 7/ Sortez du feu, ajoutez-y le jus de citron et versez directement sur une feuille silicone pour avoir une fine couche de 2 à 3mm.
- 8/ Mettez au congélateur afin de faire prendre.



Croustillant pâte à chou (pour 12 personnes)

- 60 g de beurre
- 70 g de cassonade blonde
- 70 g de farine

Préparation :

9/ Mélangez le beurre en pommade avec votre cassonade blonde et la farine.

10/ Étalez au rouleau entre deux feuilles de cuisson sur une épaisseur de 2mm.

11/ Mettez au congélateur pour faire durcir et coupez les cercles de 3 cm qui viendront sur vos choux.

Pâte à chou (pour 12 personnes)

- 150 g de lait
- 150 g d'eau
- 140 g de beurre
- 190 g de farine
- une pincée de sel
- une pincée de sucre
- 6 œufs

Préparation :

12/ Faites bouillir l'eau, le lait et le beurre.

13/ Incorporez la farine, le sel, le sucre et «séchez» votre pâte à chou.

14/ Retirez du feu et incorporez les œufs un à un.

15/ Dressez sur papier cuisson +/- 24 ronds de 3cm à l'aide de la douille unie de 8mm.

16/ Coupez des cercles de 3 cm dans la pâte de croustillant, posez-les sur chaque pièce et cuisez 18 minutes à 210°C.

17/ Fourrez vos choux froids de votre crème pâtissière chocolat-passion (en faisant un trou en dessous).

18/ Découpez des cercles dans la gelée mangue-passion de 7cm et de 4cm à l'aide de l'emporte-pièce, et disposez un disque sur chaque chou.



- 19/ Dressez un fond de crème pâtissière sur votre pâte feuilletée.
- 20/ Sur le contour déposez des choux et au centre dressez-y de la chantilly vanille.
- 21/ Décorez avec des poules et des œufs en chocolat.

L'astuce du chef :

Si vous utilisez un four à air pulsé, je vous conseille d'enfourner votre pâte à choux à 240°C. Coupez le four durant 7 minutes. Poursuivez la cuisson à 180°C durant 10 à 15 minutes. De cette manière votre pâte à choux sera moins « sauvage ».

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_nid-de-paques-en-saint-honore-chocolat-passion?id=8235695&emissionId=5931